

# MIGDIA CAP DE SETMANA

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS  
MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Escalivada amb romesco – Grilled vegetables with nuts sauce 

Sevillanos – Fried squid

Trinxat de la Cerdanya – Smashed vegetables with bacon

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – Steamed mussels

Xató – Cod and tuna salad

Carpaccio de vedella – Carpaccio de ternera – Beef carpaccio

Caneló de rostit amb beixamel de tòfona – Roast cannelloni with truffle sauce

Ostra francesa (French Oyster) "Spéciale de Claire" 4 unit – Supl. 4 €/x pers



Bacallà a la musselina – Bacalao a la muselina - Cod with alioli sauce

Entrecote de vedella amb salsa de pebre verd – Beef entrecote with pepper sauce

Rigatoni amb salsa de trufa – Rigatoni with truffle sauce 

Arròs de verdures – Arroz de verduras - Vegetables rice – Sup 3 €/x pers. 

Paella marinera – Seafood paella – Sup 5 €/x pers

Arròs negre – Arroz negro – Black rice – Sup 5 €/x pers

Arròs de Secret Ibèric – Arroz de secretoi ibérico – Meat paella - Sup 5 €/x pers

Arròs caldós de llamàntol – Caldoso de bogavante - Lobster rice – Sup 9 €/x pers



## POSTRE O CAFÉ

Sorbet de llimona – sorbete de limón – lemon sorbet 

Tiramisú 

Tatin de poma – Tatin de manzana – Apple Tatin 

29,90 €

IVA INCL

\*Arròs mínim per a 2 persones INCLOU PRIMER, SEGÓN, POSTRE I AIGUA IL·LIMITADA

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 1 €